

Januari 2016

Cannellone van courgettes met
gmarineerde zalmartaar

Gerookte makreel met bies en waterkers

Gegrilde prei met amandelen

Gebraden Canette met een saus van rode kool

Tarte tartin van stoofperen

Cannellone van courgettes met gemarineerde zalmtartaar

Ingrediënten

AIGRE DOUX

400 ml water
400 ml natuurazijn
150 g suiker
2 st courgettes

ZALM

400 g verse zalm
14 g suiker
7g zout
2 g witte peper

TOMAAT

2 vleestomaat goede kwaliteit
olijfolie
witte wijn
azijn
peper
zout

MOSTERD-HONING SAUS

50 g honing
50 g mosterd
6 takjes dille

AVOCADO CRÈME

2 st rijpe avocado
60 ml olijfolie
30 ml rijstazijn
4 lente uitjes

Bereidingswijze

AIGRE DOUX

Los de suiker op in het water en azijn. Breng aan de kook. Snij 12 dunne plakken (stand 3) van de courgettes, leg de repen in een diepe schaal en marineer deze in de lauw-warme aigre doux.

ZALM

Maak een tartaar van de zalm en marineer deze met suiker/zout/peper. Eventueel een klein puntje tomatenketchup.

TOMAAT

Pliceer de tomaat en snij 3/4 tot concassé en 1/4 in julienne. Maak een vinaigrette van olie, azijn, peper en zout en marineer de tomaat, reserveer.

CANNELLONI

Halveer de courgette repen en lepel wat zalmtartaar op de courgette en rol de courgette op tot een cannelloni. 3 stuks p.p

MOSTERD-HONING SAUS

Snijd de dille fijn, meng de honing en de mosterd en voeg de dille toe. Breng op smaak met peper en zout.

AVOCADO CRÈME

Snij de Avocado doormidden en verwijder de pit en schil. Maak van de avocado een zalfje, breng op smaak met rijstazijn en olijfolie, iets limoensap.

Doe in een spuitzakje.

Presentatie

PRESENTEREN

Snij het wit van de lenteui in en leg 2-3 minuten in koud water. Leg 3 cannelloni op het bord.

Spuut enkele dotjes avocadocrème.

Dresseer de tomaat concassé in het rond.

Leg op elke cannelloni een toefje dille en een julienne van tomaat. Plaats een lente uitje.

Napeer er de honing-mosterd saus over.



Gerookte makreel met biet en waterkers

Ingrediënten

WATERKERS

1 bos waterkers
50 ml druivenpitolie
400 g spinazie
sushi-azijn
1 limoen

WATERKERSSAUS

2 bos waterkers
1 sjalot
200 ml witte wijn
400 ml kippenbouillon
1 limoen

RODE BIET

8 rode bieten
peper en zout
2 citroenen
40 ml appelazijn Mirin

120 ml druivenpitolie
2 Granny smith appels

CRÈME VAN OLIJF

0,5 potje zwarte olijven
125 ml kippenbouillon
3 gr Xantaangom
100 ml druivenpit-olie

MAKREEL

5 baby makrelen
30 g zeezout
1000 ml water
rookmot
2 zakjes citroentheo
1 limoen

Bereidingswijze

WATERKERSOLIE

Start met de bieten

Hak de waterkers en

spinazie grof. De spinazie gebruiken we om een mooie groene kleur te krijgen.

Mix 1 bos waterkers, samen met de spinazie in de keukenmachine geruime tijd, voeg de druivenpitolie al draaiende toe. Zet opzij en laat deze massa rustig door een zeef lopen. Breng dit vlak voor het serveren op smaak met wat sushiazijn, limoen,

peper en zout. (Proef in combinatie met de gerookte makreel.)

WATERKERSSAUS

Laat een sjalotje fruiten in wat olie. Voeg hier de witte wijn en de kippenbouillon aan toe.

Laat tot de helft inkoken en voeg er de waterkers aan toe. Laat kort opkoken.

Haal van het vuur en mix dit tot een gladde saus.

Haal door een zeef, breng op smaak met wat limoen, zout en peper en zet opzij.

RODE BIET

Wikkel 6 rode bieten in aluminiumfolie en laat ze gedurende 45 minuten in de oven poffen op 180°C.

Schil ondertussen de overige rauwe rode biet en snij deze met de mandoline in schijfjes van een halve centimeter.

Steek er kleine rondjes uit, snij deze in twee zodat je twee halve maantjes hebt.

Bestrooi deze met zout en overgiet ze met 40 ml appelazijn.

Wanneer de gepofte bieten bijna gaar zijn, haal je deze uit de oven en schil ze. Gebruik de mandoline om van drie rode bieten lucifers te snijden.

Voeg bij de druivenpitolie het sap van de limoenen en breng op smaak met

wat appelazijn, Mirin, peper en zout.17. Sprenkel deze vinaigrette over de lucifers van rode biet.

Neem de Granny Smith's en snij hier ook lucifers van. De appels niet schillen. Besprenkel met wat citroen en zet opzij. Schil de overige drie gepofte rode pieten en snij ze in mooie brunoise.

CRÈME VAN OLIJF

Snijd de pit-loze olijven grof en kook op in de bouillon. Mix de olijven met de xantanagom en de kippenbouillon tot een gladde

massa en voeg er geleidelijk aan de druivenpitolie aan toe totdat je een homogene massa krijgt, zoals bijna een mayonaise. Hoef niet alle olie te gebruiken.

Breng dit verder op smaak met zout en peper. Lepel in een spuitzak en zet opzij.

MAKREEL

Fileer de makrelen, haal ook het dunne vliesje van de velkant. Zorg ervoor dat er geen graten in zitten, neem hiervoor je tijd.

Maak een pekkel van het zout en het water en pekkel de makreelfilets 1 uur.

Dep de filets droog. Het is nu tijd om de filets te roken. Gebruik wat houtmot en 2 zakjes citroentheo en zestes van limoen.

Zodra je rook ziet verschijnen, neem je de makreelfilets en leg deze op het rooster huid naar beneden en dek af.

Rook de filets 10 a 15 minuten op een temperatuur tussen 60/70 oC. De filets mogen niet helemaal gaar zijn.

Haal ze daarom op tijd van de rookoven en overgiet ze met een vinaigrette van limoensap, mirin en wat waterkersolie.

Presentatie

Voor het dressereren begin je met een bedje te maken van de brunoise van rode biet.

Hierop komt de gerookte makreelfilet.

Besprenkel de filet nogmaals met wat waterkersolie.

Schik hiernaast de lucifers van de rode biet en de appel. Spuit wat toefjes olijvenpasta op het bord en schik ook twee tot drie gepekeld halve maantjes rode biet.

Giet een beetje waterkerssaus naast de filet en werk af met scheuten van rode biet en jonge waterkers.



Gegrilde prei met amandelen

Ingrediënten

PREI PREI

20 stuks jonge prei, of 10 dunne preien.

DRESSING

2 bosje peterselie

2 teentjes knoflook

2 citroen

300 ml olijfolie

zout peper

MOJO (AMANDELSAUS)

25 g knoflook

200 ml volle melk

100 g amandelpoeder

125 g briochebrood

25 g amandelschaafsel

Bereidingswijze

PREI

Verhit de grill in de oven op 220°C.

Snijdt de bovenste donkergroene bladeren van de prei (halveer dikke exemplaren in de lengte).

Was en droog goed. Leg de prei op een ingevette bakplaat.

Schuif de bakplaat onder de hete grill in de oven en grill de prei.

Laat iets afkoelen en verwijder de buitenste (donkere) bladeren.

DRESSING

Was en droog de peterselie goed en pluk alleen de blaadjes.

Blancheer de knoflook. Pers de citroenen uit.

Pureer glad in een keukenmachine met de knoflook, het citroensap en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Schenk de dressing over de warme prei en laat afkoelen.

MOJO

Blancheer de knoflook.

Pureer alle ingrediënten in een blender tot een homogene massa.

Presentatie

Bruneer het amandelschaafsel.

Serveer de prei met de mojo als dipsaus, decoreer met de geschaafde amandelen.



Gebraden Canette met een saus van rode kool

Ingrediënten

RODE KOOL

250 g rode kool

50 ml rode wijn

25 g roomboter

25 g ui

1 appel

1 stokje kaneel

2 st kruidnagel

1 laurier

10 g suiker

10 ml rodewijn

azijn

zout peper water

SAUS VAN RODE KOOL

3 sjalotjes

1 appel,

Granny Smith

100 g roomboter

20 g rietsuiker

5 g korianderzaad,

steranijs en

kruidnagel (specerijenmix)

40 ml aceto balsamico

de rode kool, gekookt

4 dl kalfsfond

3 blaadjes laurier,

vers peper en zout

200 g roomboter

5 pakjes eendenborst (Veluwe 2 stuks per verpakking)

GEVULDE AARDAPPEL

10 st aardappel(1000 g)

200 ml melk

50 g boter nootmuskaat evt iets room

20 g parmesaan

1 l ganzenvet

GEKARAMELISEERDE APPEL

5 Jonagold appel

200 ml karnemelk

50 g boter

PAARSE SPRUITEN

250 g paarse spruiten

5 g boter

Bereidingswijze

RODE KOOL:

Snij de rode kool en stook deze samen met de overige ingrediënten gaar.

SAUS VAN RODE KOL

Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de roomboter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix.

Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop.

Voeg rode kool, kalfsfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken. Verwijder de laurierblaadjes en pureer de saus met een staafmixer. Draai door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.

Het resultaat is een gladde saus

CANETTE

Maak een mooi ruitjes patroon op de vet kant.

Laat eerst de vet kant zover uitbakken dat er zich kaantjes vormen. Nog even op de vlees kant aanbraden en garen in de oven op lage temperatuur.

Mag ook eerst in souse vide en dan aanbraden!

GEVULDE AARDAPPEL

Schil de aardappelen.

Maak aardappel cilinders (2 p.p.) met een steker met een appelboor.

Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, gaar verder in ganzenvet.

Maak van de restjes aardappel een puree.

Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte parmezaan. Bewaar warm.

GEKARAMELISEERDE APPEL

Schil de appels en snij er 10 mooie plakken van.

Doe deze plakken in een vacuümzak voeg karnemelk toe en vacuumeer. Gaar dit een warmwaterbad van 90° C

Maak van de restjes appel een appelmouse en monteer deze met de boter.

PAARSE SPRUITEN

Blancheer de spruitjes en snij ze in de lengte doormidden, Stoof ze nog even in de boter met wat pezo.

Presentatie

Neem warme borden

Plaats de aardappels op 12 uur

Plaats links van het midden een plak appel.

Snij de Canette in de lengte doormidden. Per helft nogmaals doormidden.

Leg naast de appel.

Strooi enkele paarse spruiten over het geheel.

Maak enkele toefjes van de appelmouse.

Maak het geheel af met een flinke schep rodekoolsaus.



Tarte Tartin van stooferen

Ingrediënten

STOOFPEREN:

400 gr Stooferen
2 liter franbozenwijn
4 kaneelstokjes
4 steranijs
4 kruidnagels

3 el suiker

KARAMEL

300 gr suiker
8 el lauw water
150 gr boter
Bladerdeeg

SAUS

Kookvocht van de peren

KARAMELIJS

500 ml melk
1 vanillestokje
300 gr suiker
90 gr water
3 el gezouten boter
1/2 tl zout
200 ml slagroom
4 ei-gelen
1 el suiker
Maldon zout

Bereidingswijze

Stooferen:

Schil de stooferen en verwijder de klokkenhuizen. Stoof de peren 1,5 uur in de frambozenwijn, kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en suiker. Haal de peertjes uit het vocht en snij ze in plakjes.

Karamel

Laat de suiker kort inbranden, voeg het water toe en laat karamelliseren. Zodra de kleur goed is de boter toevoegen en mengen. Haal de schijfjes peer door de karamel en leg ze vervolgens als dakpannetjes in de vormpjes. Druk een plakje bladerdeeg op de vormpjes. Bak de taartjes 25 minuten af in een oven van 225°C. Keer de vormpjes gelijk op de borden en laat wat afkoelen tot de karamel begint te stollen.

Saus

Kook het kookvocht ver in tot er 15 eetlepels over is.

Karamelijs

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Doe zowel het merg alsook het stokje bij de melk en room; breng tot aan de kook en laat langzaam op het vuur trekken.

Doe de suiker en water in een pan en verhit tot 185 graden. De massa is dan karmelkleurig. Zet ondertussen een met plastic folie bedekte metalen schaal in de vriezer

Voeg de gezouten boter en het zout toe. Zeef het melk room mengsel en voeg aan de karamel toe. Pas op voor overkoken! Zorg dat alle karamel is opgelost en koel af onder de 70 graden. Voeg de sucro toe en los het goed op met de staafmixer. Klop de eigelen een beetje op. Voeg langzaam de warme compositie toe aan de eigelen en verwarm al roerend met een houten lepel tot 78 graden. Zeef en koel meteen terug.

Draai er in de ijsmachine ijs van. Maak als het ijs klaar is mooie quenelles en leg ze op de koude schaal in de vriezer.

Presentatie

Maak de taartjes voorzichtig los van de vormpjes midden op de borden. Leg een quenelle karamelijs op de taartjes.

Strooi enkele vlokken Maldon zout over het ijs. Lepel de saus rondom de taartjes.